

Ingrediënten voor 4 personen

2 grote stronkjes broccoli, 2 tenen knoflook (Gehakt) 8 ansjovisfilets, 2-4 gedroogde spaanse pepers (verkruid) 4 klonten boter, 450 gr gedroogde pasta, zeezout, peper, geraspte parmezaanse kaas naar smaak

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## orecchiette mat broccoli en ansjovis

Kan ook met Penne of rigatoni, recept van Jamie Oliver

### Bereidingswijze

Snijd de stelen van de broccoli, haal de schil eraf. gooi de droge stronk weg. snij de stelen in stukjes en doe die samen met de knoflook, ansjovis, pepers, en de helft van de boter in een grote pan. Doe er een deksel op en laat 10 min. zachtjes pruttelen. Kook intussen de pasta in gezouten water. Kook de broccoli minstens 4 min. met de pasta mee, zodat ze zacht genoeg zijn om te eten. Laat dit alles uitlekken en bewaar wat kookvocht. Schep alles in een pan doorelkaar. Breng op smaak met zout en peper en de kaas. Meng zonodig nog wat kookvocht erdoor om de pasta lekker los te maken.